

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



WAFFLE MAKER SWEW 750 A2

(GB)

WAFFLE MAKER

Operating instructions

(SE)

VÅFFEL- OCH RÅNJÄRN

Bruksanvisning

(LT)

VAFLINĖ

Naudojimo instrukcija

(FI)

VOHVELIRAUTA

Käyttöohje

(PL)

GOFROWNICA

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

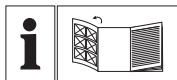
(CH)

WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung

IAN 278964

(FI)
(PL) (LT)



GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

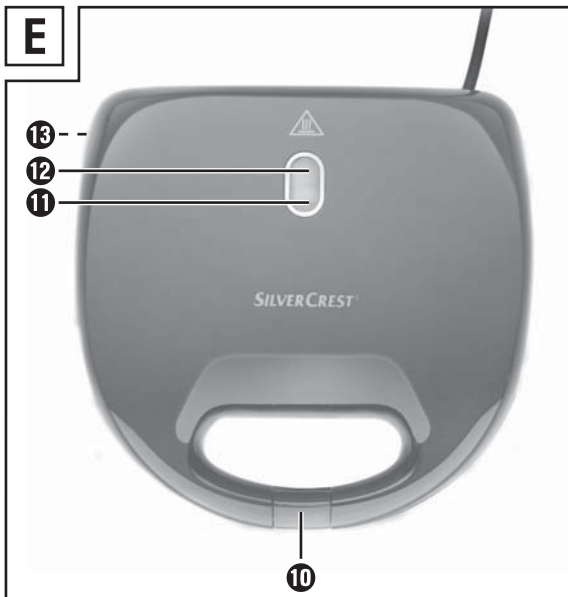
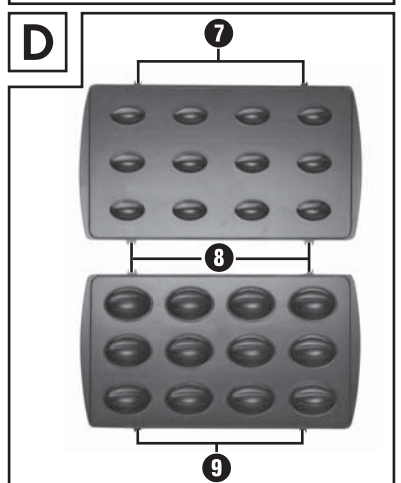
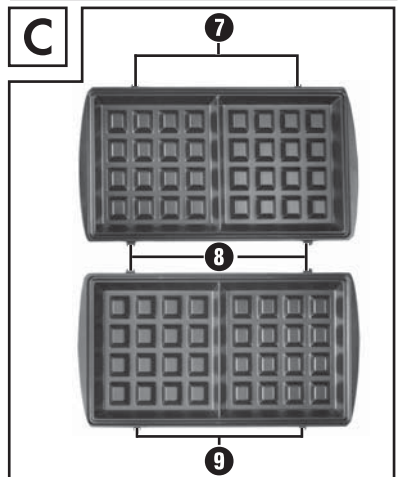
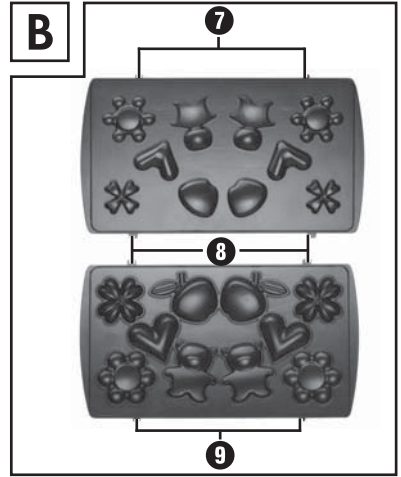
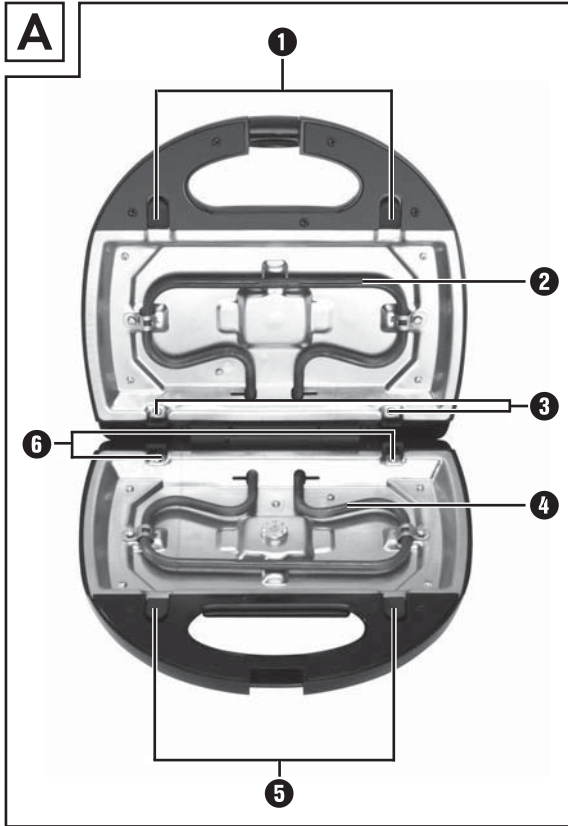
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

Clappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	19
SE	Bruksanvisning	Sidan	37
PL	Instrukcja obsługi	Strona	55
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	73
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	91



Index

Introduction	2
Copyright	2
Limited liability	2
Intended use	2
Items supplied	3
Disposal of the packaging	3
Appliance description	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Exchanging the removable plates	7
Placement of the removable plates	7
Extracting the removable plate	8
Commissioning	8
Operation	9
Making nut waffles/patterned waffles	9
Making waffles	10
Cleaning	11
Storage	11
Troubleshooting	12
Recipes	12
Waffles	12
Chocolate waffles	13
Basic batter for nut waffles/patterned waffles	13
Sweet batter for nut waffles/patterned waffles	14
Savoury batter for nut waffles/patterned waffles	15
Disposal	15
Kompernass Handels GmbH warranty	16
Service	17
Importer	17

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the purposes indicated. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Limited liability

All technical information, data and instructions for the installation, connection and operation contained in these operating instructions correspond to the latest available at the time of printing and, to the best of our knowledge, take into account our previous experience and know-how.

No claims can be derived from the details, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use, incompetent repairs, making unauthorised modifications or for using unapproved replacement parts.

Intended use

This appliance is exclusively intended for making waffles, nut waffles and patterned waffles.

This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use the appliance for commercial applications!

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Waffle Maker
- 2 Removable plates "Waffles"
- 2 Removable plates "Nut waffles"
- 2 Removable plates "Patterned waffles"
- Operating instructions

- 1) Remove the appliance, the removable plates and the operating instructions from the carton.
- 2) Remove all packing material.

NOTICE

- ▶ Check the contents to ensure everything is present and for visible damage.
- ▶ If the delivery is not complete or has been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces the amount of waste generated. Dispose of packaging material that is no longer needed as per the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can pack the appliance ideally for its return.

Appliance description

Illustration A:

- ❶ Locking device
- ❷ Heating coil
- ❸ Lower mountings
- ❹ Heating coil
- ❺ Locking devices
- ❻ Rear mountings

Illustration B (Patterned waffles):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches

Illustration C (Waffle plates):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches


Illustration D (Nut waffles):

- ❼ Upper latches
- ❽ Lower and rear latches
- ❾ Front latches

Illustration E:

- ❿ Lid locking device
- ⓫ Control lamp "Power"
- ⓬ Control lamp "Ready"
- ⓭ Cable retainer

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Power consumption	750 W
	The coating of the removable plates is food-safe.

Safety instructions

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- ⊘ NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.
- ▶ When cleaning, ensure that water cannot permeate into the appliance. NEVER clean the appliance under running water.
- ▶ Ensure that the appliance can never come into contact with water. NEVER use the appliance adjacent to water or close to vessels containing liquids.
- ▶ Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Lay the cable such that it cannot be clamped or otherwise damaged.
- ▶ After use, disconnect the power cable from the mains power socket to turn off the unit.
- ▶ NEVER open the housing of the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- ▶ Children should not play with the appliance.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised. Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ The appliance can become hot when it is in use. Therefore, only touch the handles.
- ▶ Let the appliance cool down completely before cleaning it, exchanging the removable plates or putting it into storage.
- ▶ Be careful when taking out the prepared food. Both the appliance and the food will be extremely hot.
- ▶ Use the appliance only on a stable, non-slippery and level surface.
- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.



Attention! Hot surfaces!

CAUTION - RISK OF FIRE!

- ▶ This appliance may not be used in close vicinity to flammable material.
- ▶ Do not leave the appliance unattended at any time when it is in use.
- ▶ Operate the appliance only on heat resistant surface.
- ▶ Do not operate the appliance unsupervised.

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, remove your cooked foods only with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- ▶ Do not use abrasive cleansers or sharp objects for cleaning.

Exchanging the removable plates

You can choose between 3 different removable plates:

- “Nut waffles” removable plates: for preparing hollow nut waffle halves, which can then be filled and fitted together.
- “Waffles” removable plates: for making waffles.
- “Patterned waffles” removable plates: for preparing hollow patterned waffle halves which can then be filled and fitted together.

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before exchanging the removable plates.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates!
Risk of Burns!

NOTE

- ▶ When using the "nut waffles" and "patterned waffles" removable plates, please always ensure that the top removable plate is installed in the top section of the appliance, and that the bottom removable plate is installed in the bottom section of the appliance. Use the illustrations in the fold-out page for orientation.

Placement of the removable plates

- 1) Open the waffle iron by releasing the lid locking device **10** and lifting the lid.
- 2) Upper removable plate: First slide the lower latches **8** into the lower mountings **3**.
- 3) Now press the upper latches **7** onto the locking devices **1**, so that the upper latches **7** spring under the locking devices **1** and the removable plate is firmly seated.
- 4) Lower removable plate: First slide the rear latches **8** into the rear mountings **6**.
- 5) Now press the front latches **9** onto the locking devices **5** so that the latches **9** spring under the locking devices **5** and the removable plate is firmly seated.
- 6) Press firmly once in the centre of the lower removable plate to ensure that it is securely inserted.

Extracting the removable plate

- 1) Upper removable plate: Slide the locking devices **1** upwards and simultaneously tilt the removable plate forward so that you can lift it out from underneath the lower mountings **3**.
- 2) Lower removable plate: Pull the locking devices **5** forward and lift the removable plate so that you can pull it out from the rear mountings **6**.

Commissioning

Carry out the following procedure with each of the 3 pairs of removable plates.

- Smear the non-stick coating on the removable plates with oil suitable for cooking.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before exchanging the removable plates! Risk of Burns!
- Install a pair of removable plates into the appliance.
- Insert the plug into a mains power socket.
- Close the appliance and lock it with the lid locking device **10**.
- Let the appliance heat up for about 10 minutes.

NOTICE

- ▶ With the first usage a slight smell can arise (minimal smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.
- Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.
- Clean the removable plates and the appliance as described in the chapter "Cleaning".

The appliance is now ready for use.

Operation

Making nut waffles/patterned waffles

- 1) Select the “nut waffles” or “patterned waffles” removable plates and insert them. Always ensure that you insert the top removable plate in the top half of the appliance and the bottom removable plate in the bottom half.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange “Power” indicator lamp 11 illuminates.
- 4) As soon as the appliance has heated up, the green “Ready” indicator lamp 12 illuminates.
- 5) Undo the lid locking device 10, open the lid and put approximately 1/2 tsp. of batter (see “Recipes” chapter for recipes for nut waffles and patterned waffles) into each of the moulds/patterns in the bottom removable plates.

NOTE

- ▶ When using patterned waffles, ensure that the batter has been distributed across all parts of the pattern. Otherwise, parts of the pattern may subsequently be missing.

- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the nut waffles/patterned waffles, always remove your waffles with a plastic or wooden spoon or some other suitable, non-metallic implement.

- 7) The nut waffles/patterned waffles are ready after about 3 - 4 minutes. Undo the lid locking device 10, open the cover and remove the nut waffles/patterned waffles.
- 8) If you have finished preparing your nut waffles/patterned waffles, please disconnect the mains plug from the mains socket.
- 9) Allow the nut waffles/patterned waffles to cool down a little and trim any excess from the edge of the nut waffles/patterned waffles with a knife.

- 10) Fill the nut waffles/patterned waffles with the required filling. Spread a little of the filling towards the edge of the nut waffles/patterned waffles and place the matching counterpart on top so that both halves stick together, creating a hollow form.

Making waffles

- 1) Select the “waffles” removable plates and install them.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use two different removable plates at the same time.

- 2) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The orange “Power” indicator lamp 11 illuminates.
- 4) As soon as the appliance has heated up, the green “Ready” indicator lamp 12 illuminates.
- 5) Open the lid and place about 2 - 3 large tablespoons of batter into the centre of each of the two waffle baking surfaces on the lower removable plate.
- 6) Close the lid and lock it with the lid locking device 10.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ To avoid damaging the non-stick coating of the appliance, always remove your waffles with a plastic or wooden spatula or some other suitable, non-metallic implement.
- 7) The waffles are ready after about 5 minutes. This time may vary depending on the type of batter used and personal preferences. Undo the lid locking device 10, open the cover and remove the nut waffles/patterned waffles.
 - 8) If you have finished preparing your waffles, disconnect the plug from the mains power socket.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Disconnect the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



NEVER submerge the appliance in water or other liquids! If you do, then you could receive a potentially fatal electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

CAUTION - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents. These can damage the upper surfaces of the appliance.
- ▶ Under no circumstances should you clean the removable grill plates or the appliance in the dishwasher!

NOTICE

- ▶ Do not wait too long to start with the cleaning. Wait until the appliance has cooled down sufficiently that you can touch it without the risk of being burnt. Then the food particles can be removed more easily.
- Clean the appliance housing only with a dry or lightly moistened cloth.
- Detach the removable plates and clean them in warm water with a little detergent added.
- If fats or food should be under the removable plates and in the space in which the heating coils **2** **4** are located, proceed as follows:
 - Dab the fats or other liquids with a piece of kitchen paper.
 - Remove stuck-on burnt residues with a wooden spatula or small wooden skewers.
- Dry all parts well before re-use.

Storage

- Wind the cable around the cable retainer **15**.
- Store the appliance in a dry location.
- Clean the appliance as described in the chapter "Cleaning".

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not function.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Connect the power cable into a mains power socket.
	The appliance is defective.	In this case, contact Customer Services.
The nut waffles/patterned waffles/waffles are too dark.	The nut waffles/patterned waffles/waffles were in the appliance for too long.	Remove the nut waffles/patterned waffles/waffles sooner.

Recipes

Waffles

Ingredients:

- ◆ 250 g margarine or butter
- ◆ approx. 200 g sugar
- ◆ 2 packets of vanilla sugar
- ◆ 5 eggs
- ◆ 500 g flour
- ◆ 2 tsp of baking powder
- ◆ 350 - 400 ml milk

- 1) Whisk the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and vanilla sugar, then mix everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Blend in the baking powder.
- 5) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

Chocolate waffles

Ingredients:

- ◆ 150 g soft butter
- ◆ 3 eggs
- ◆ 150 g sugar
- ◆ 100 g grated white chocolate
- ◆ 250 g flour
- ◆ 1 tsp cinnamon
- ◆ 50 ml milk

- 1) Whisk the eggs until foamy.
- 2) Add the sugar and cinnamon, then mix everything together.
- 3) Then add the melted butter or margarine.
- 4) Under constant stirring, gradually add the milk and flour alternately.
- 5) Now fold in the grated chocolate.
- 6) Whisk everything at maximum speed with a hand blender until a smooth batter mixture is produced.

Basic batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- ◆ 400 g flour
- ◆ 100 g sugar
- ◆ 100 g soft butter
- ◆ 2 eggs
- ◆ 100 ml milk
- ◆ ¼ tsp baking powder

- 1) Whisk the butter, the sugar and the eggs.
- 2) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
- 3) Now add the milk.
- 4) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- ▶ The nut waffles/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:
such as jam, icing, nut-nougat spreads, custard, yoghurt, apple purée, caramel, cream or, for savoury fillings, cream cheese, herb curd cheese, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese etc.
- ▶ You can also cover the nut waffles/patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle icing sugar on them.

Sweet batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- ◆ 500 g flour
- ◆ 200 g sugar
- ◆ 200 g Butter or margarine
- ◆ 200 g sour cream
- ◆ 3 eggs
- ◆ 1 tsp of baking powder
- ◆ 1 packets of vanilla sugar

- 1) Separate the white and the yolk of two eggs. The yolk is not required.
- 2) Now whisk the butter/margarine, the sugar, the vanilla sugar, the 2 egg whites and one whole egg (yolk and white).
- 3) Stir in the sour cream.
- 4) Mix the flour and baking powder together and add to the mixture.
- 5) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- ▶ The sweet nut waffle/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:
such as jam, icing, nut-nougat spread, custard, yoghurt, apple purée, caramel or cream.
- ▶ You can also cover the nut waffles/patterned waffles with chocolate glaze or icing, or sprinkle icing sugar on them.

Savoury batter for nut waffles/patterned waffles

Ingredients:

- ◆ 200 g flour
- ◆ 125 g margarine
- ◆ 1 egg
- ◆ ¼ tsp baking powder
- ◆ 1 pinch sugar
- ◆ 1 pinch of salt

- 1) Whisk the margarine, the sugar, the egg and the salt.
- 2) Mix the flour and baking powder together and add this.
- 3) Whisk everything at maximum speed with a hand blender.

NOTE

- ▶ The savoury nut waffle/patterned waffles can be filled with a wide variety of different ingredients:
such as cream cheese, herb curd cheese, aioli, tzatziki, melted Gouda cheese etc..

Disposal



Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 278964

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Sisällysluettelo

Johdanto	20
Tekijänoikeus	20
Vastuun rajoittaminen	20
Määräystenmukainen käyttö	20
Toimituslaajuus	21
Pakkauksen hävittäminen	21
Laitteen kuvaus	22
Tekniset tiedot	22
Turvaohjeet	23
Vaihtolevyjen vaihtaminen	25
Vaihtolevyjen asettaminen	25
Vaihtolevyjen poistaminen	26
Ensimmäinen käyttöönotto	26
Käyttö	27
Vohvelipähkinöiden/kuviovohveleiden paistaminen	27
Vohvelien paistaminen	28
Puhdistus	29
Säilytys	29
Vianetsintä	30
Reseptejä	30
Vohvelit	30
Suklaavohvelit	31
Perustaikina vohvelipähkinöille/kuviovohveille	31
Makea taikina vohvelipähkinöille/kuviovohveille	32
Suolainen taikina vohvelipähkinöille/kuviovohveille	33
Hävittäminen	33
Kompernass Handels GmbH:n takuu	34
Huolto	35
Maahantuoja	35

Johdanto

Sydämellinen onnittelumme uuden laitteesi johdosta!

Olet valinnut modernin ja laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tärkeitä turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia ohjeita. Tutustu kaikkiin käyttö- ja turvaohjeisiin ennen tuotteen käyttöä. Käytä tätä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Anna myös kaikki asiakirjat edelleen luovuttaessasi tuotteen eteenpäin.

Tekijänoikeus

Tämä asiakirja on tekijänoikeudellisesti suojattu.

Kaikenlainen monistaminen tai jälkipainatus, myös osittain, sekä kuvien toistaminen, myös muutetussa tilassa, on sallittua ainoastaan valmistajan kirjallisella luvalla.

Vastuun rajoittaminen

Kaikki tämän käyttöohjeen sisältämät tekniset tiedot, luvut ja liitännät ja käyttöä koskevat ohjeet vastaavat painohetkellä viimeisintä tasoa ja ne on annettu tähänastisten kokemustemme ja tulostemme pohjalta parhaan tietomme mukaisesti.

Tämän ohjeen tiedoista, kuvista ja kuvauksista ei voida johtaa minkäänlaisia korvausvaatimuksia.

Valmistaja ei ota vastuuta ohjeen noudattamatta jättämisestä, muusta kuin määräystenmukaisesta käytöstä, asiattomista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai muiden kuin hyväksytyjen varaosien käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan vohveleiden, vohvelipähkinöiden ja kuvio-vohveleiden paistamiseen.

Tämä laite on tarkoitettu vain yksityisten kotitalouksien käyttöön. Älä käytä laitetta ammattitarkoituksiin!

Toimituslaajuus

Laite toimitetaan vakiona seuraavilla osilla:

- Vohvelirauta
- 2 vaihtolevyä "Vohvelit"
- 2 vaihtolevyä "Vohvelipähkinä"
- 2 vaihtolevyä "Kuviot"
- Käyttöohje

1) Ota laite, vaihtolevyt ja käyttöohje laatikosta.

2) Poista koko pakkausmateriaali.

OHJE

- ▶ Tarkista toimituksen täydellisyys ja tarkista se näkyvien vaurioiden varalta.
- ▶ Jos toimitus on puutteellinen tai havaitaan puutteellisen pakkauksen tai kuljetuksen aiheuttamia vahinkoja, käänny huollon palvelunumeron puoleen (katso luku **Huolto**).

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja siksi ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteiden syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit paikallisten voimassa olevien määräysten mukaisesti.

OHJE

- ▶ Säilytä alkuperäispakkaus mahdollisuuksien mukaan laitteen takuuaikana, jotta laite voitaisiin pakata asianmukaisesti mahdollisessa takuutapauksessa.

Laitteen kuvaus

Kuva A:

- 1 Lukitukset
- 2 Lämpövastus
- 3 Alemmat pidikkeet
- 4 Lämpövastus
- 5 Lukitukset
- 6 Taaemmat pidikkeet

Kuva B (kuviovohvelit):

- 7 Ylemmät kielekkeet
- 8 Alemmat ja taaemmat kielekkeet
- 9 Etummaisets kielekkeet

Kuva C (vohvelilevyt):

- 7 Ylemmät kielekkeet
- 8 Alemmat ja taaemmat kielekkeet
- 9 Etummaisets kielekkeet


Kuva D (vohvelipähkinät):

- 7 Ylemmät kielekkeet
- 8 Alemmat ja taaemmat kielekkeet
- 9 Etummaisets kielekkeet

Kuva E:

- 10 Kannen lukitus
- 11 Merkkivalo "Power"
- 12 Merkkivalo "Käyttövalmis"
- 13 Johtopidike

Tekniset tiedot

Jännite	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tehonotto	750 W
	Vaihdettavien levyjen pinnoite on elintarvikekelpoinen.

Turvaohjeet

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut virtajohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa, ei ulkona.



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa sähköiskun vaara.

- ▶ Kun puhdistat laitetta, varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä. Älä koskaan puhdistaa laitetta juoksevan veden alla.
- ▶ Varmista, ettei laite pääse koskaan kosketuksiin veden kanssa. Älä koskaan käytä laitetta veden lähettyvillä tai nestettä sisältävien astioiden vieressä.
- ▶ Pidä huolta siitä, ettei virtajohto kastu tai kostu käytössä. Vedä virtajohto siten, ettei se tartu, puristu tai vaurioidu muulla tavalla.
- ▶ Irrota verkkopistoke jokaisen käytön jälkeen verkkopistorasista, jotta laite sammuu.
- ▶ Älä koskaan avaa laitteen koteloa.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet taikka puutteellisen kokemuksen ja/tai tiedon omaavat henkilöt, kun heitä valvotaan tai kun heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneen 8 vuotta ja heitä valvotaan. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- ▶ Laitteen osat voivat kuumentua käytössä. Koske siksi vain kahvoihin.
- ▶ Anna laitteen ensin jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista, vaihtolevyjen vaihtamista tai laitteen varastointia.
- ▶ Ole varovainen ottaessasi valmiita ruokia pois laitteesta. Laitte ja ruoat ovat erittäin kuumia.
- ▶ Käytä laitetta vain tukevalla, liukumattomalla ja tasaisella asetuspinnalla.
- ▶ Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjattun järjestelmän avulla.



Huomio! Kuuma pinta!

HUOMIO - TULIPALON VAARA!

- ▶ Laitetta ei saa käyttää palavien materiaalien lähellä.
- ▶ Älä peitä laitetta sen ollessa käytössä.
- ▶ Käytä laitetta vain kuumuutta kestäväällä alustalla.
- ▶ Älä koskaan käytä laitetta ilman valvontaa.

HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!

- ▶ Ota ruoat laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalle, ei-metallisella esineellä, jotta laitetta tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.
- ▶ Älä käytä puhdistukseen voimakkaita pesuaineita tai teräviä esineitä.

Vaihtolevyjen vaihtaminen

Voit valita kolmesta erilaisesta vaihtolevystä:

- "Vohvelipähkinät"-vaihtolevyt: onttojen vohvelipähkinäpuolikkaiden valmistukseen täytettäväksi ja yhdistettäväksi.
- "Vohvelit"-vaihtolevyt: vohvelien paistamiseen.
- "Kuviovohvelit"-vaihtolevyt: onttojen kuviovohvelipuolikkaiden valmistukseen täytettäväksi ja yhdistettäväksi.

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA

- Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin vaihdat vaihtolevyt.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovamman vaara!

HINWEIS

- Varmista aina "Vohvelipähkinät"- ja "Kuviovohvelit"-vaihtolevyissä, että kulloinkin ylempi vaihtolevy asennetaan laitteen yläosaan ja kulloinkin alempi vaihtolevy laitteen alaosaan. Käytä apuna kääntösivun kuvia.

Vaihtolevyjen asettaminen

- 1) Avaa laite vapauttamalla kannen lukitus **10** ja kääntämällä kansi auki.
- 2) Ylempi vaihtolevy: Työnnä ensin alemmat kielekkeet **8** alempiin pidikkeisiin **3**.
- 3) Paina nyt ylemmät kielekkeet **7** lukitukseen **1** niin, että kielekkeet **7** menevät lukitusten **1** alle ja vaihtolevy on tiiviisti paikoillaan.
- 4) Alempi vaihtolevy: Työnnä ensin taaemmat kielekkeet **8** taaempiin pidikkeisiin **6**.
- 5) Paina nyt etummaisat kielekkeet **9** lukitukseen **5** niin, että kielekkeet **9** menevät lukitusten **5** alle ja vaihtolevy on tiiviisti paikoillaan.
- 6) Paina kerran voimakkaasti alemman vaihtolevyn keskiosaa varmistaaksesi, että se on tiiviisti paikoillaan.

Vaihtolevyjen poistaminen

- 1) Ylempi vaihtolevy: Työnnä lukitukset ❶ ylös ja käännä samanaikaisesti vaihtolevyä eteenpäin niin, että se voidaan nostaa alemmista pidikkeistä ❸.
- 2) Alempi vaihtolevy: Vedä lukitukset ❺ eteenpäin ja nosta vaihtolevyä niin, että se voidaan vetää ulos taaemmista pidikkeistä ❻.

Ensimmäinen käyttöönotto

Suorita seuraava toimenpide kaikille kolmelle vaihtolevyparille.

- Hankaa kerran vaihtolevyjen tarttumaton pinnoite ruoanlaittoon soveltuvalla öljyllä.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

► Anna laitteen jäähtyä ennen vaihtolevyjen vaihtamista! Palovamman vaara!

- Aseta vaihtolevy pari laitteeseen.
- Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan.
- Sulje laite ja lukitse se kannen lukituksella ❶.
- Anna laitteen kuumentua n. 10 minuuttia.

OHJE

► Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa syntyä hieman hajua (lisäksi voi kehittyä hieman savua). Tämä on normaalia ja häviää lyhyen ajan päästä. Pidä huoli riittävästä tuuletuksesta. Avaa esimerkiksi ikkuna.

- Irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista vaihtolevyt ja laite luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

Laite on nyt käyttövalmis.

Käyttö

Vohvelipähkinöiden/ kuviovohveleiden paistaminen

- 1) Valitse "Vohvelipähkinät"- tai "Kuviovohvelit"-vaihtolevyt ja aseta ne paikoilleen. Varmista tällöin, että ylempi vaihtolevy asennetaan laitteen ylempään puoliskoon ja alempi vaihtolevy laitteen alempaan puoliskoon.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella **10**.
- 3) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Oranssi merkkivalo "Power" **11** palaa.
- 4) Heti, kun laite on kuumentunut, vihreä merkkivalo "Toimintavalmis" **12** syttyy.
- 5) Avaa kannen lukitus **10**, avaa kansi ja kaada n. 1/2 tl taikinaa (vohvelipähkinöiden ja kuviovohveleiden reseptejä löytyy luvusta "Reseptit") jokaiseen alempien vaihtolevyjen muoteista/kuvioista.

OHJE

- ▶ Varmista kuviovohveleissa, että taikina levitetään kaikille kuvion osille. Muutoin voi olla, ettei osa kuvioista täyty.

- 6) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella **10**.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- ▶ Ota vohvelipähkinät/kuviovohvelit laitteesta vain muovi- tai puulusikalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta laitteen tarttumaton pinnoite ei vahingoitu.

- 7) N. 3 - 4 minuutin kuluttua vohvelipähkinät/kuviovohvelit ovat valmiita. Avaa kannen lukitus **10**, avaa kansi ja ota vohvelipähkinät/kuviovohvelit laitteesta.
- 8) Jos et halua enää valmistaa lisää vohvelipähkinöitä/kuviovohveleita, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.
- 9) Anna vohvelipähkinöiden/kuviovohveleiden jäähtyä hieman ja leikkaa ylimääräinen taikina vohvelipähkinöiden/kuviovohveleiden reunasta veitsellä (jäysteen poisto).

- 10) Täytä vohvelipähkinät/kuviovohvelit halutulla täytteellä. Levitä hieman täytettä myös vohvelipähkinöiden/kuviovohveleiden reunaan ja aseta sopiva vastakappale sen päälle niin, että molemmat puolikkaat liimautuvat yhteen ja muodostavat onton kuvion.

Vohvelien paistaminen

- 1) Valitse "Vohvelit"-vaihtolevyt ja aseta ne paikoilleen.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä kahta erilaista vaihtolevyä samanaikaisesti.

- 2) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella 10.
- 3) Työnnä verkkopistoke verkkopistorasiaan. Oranssi merkkivalo "Power" 11 palaa.
- 4) Heti, kun laite on kuumentunut, vihreä merkkivalo "Toimintavalmis" 12 syttyy.
- 5) Avaa kansi ja täytä noin 2 - 3 suurta ruokalusikallista vohvelitaikinaa keskelle alemman vaihtolevyn kumpaakin vohvelinpaistopintaa.
- 6) Sulje kansi ja lukitse se kannen lukituksella 10.

HUOMIO - AINEELLISET VAHINGOT!

- Ota vohvelit laitteesta vain muovi- tai puulastalla tai muulla soveltuvalla, ei-metallisella esineellä, jotta laitteen tarttumaton pinnointe ei vahingoitu.

- 7) Vohvelit ovat valmiita n. 5 minuutin kuluttua. Tämä aika voi vaihdella käytetyn vohvelitaikinan ja henkilökohtaisen maun mukaan. Avaa kannen lukitus 10, avaa kansi ja ota vohvelit laitteesta.
- 8) Jos et halua enää paistaa vohveleita, irrota verkkopistoke verkkopistorasiasta.

Puhdistus

VAROITUS! SÄHKÖISKUN VAARA

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen.



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin on olemassa sähköiskun aiheuttama hengenvaara.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista. Palovamman vaara!

HUOMIO - AINEELLISIA VAHINKOJA!

- ▶ Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Se vaurioittaa laitteen pintaa.
- ▶ Älä missään tapauksessa puhdistava vaihtolevyjä tai laitetta astianpesukoneessa!

OHJE

- ▶ Älä jätä puhdistusta odottamaan liian pitkäksi aikaa. Odota, kunnes laite on jäähtynyt niin pitkälle, että siihen voidaan koskea ilman palovammojen vaaraa. Silloin elintarvikkejäämät on helpompi poistaa.
- Puhdista kotelo kuivalla liinalla tai kevyesti kostutetulla rievulla.
- Irrota vaihtolevyt ja puhdista vaihtolevyt lämpimässä vedessä, johon on lisätty tilkka astianpesuainetta.
- Jos rasvaa tai elintarvikkeita on joutunut vaihtolevyjen alle siihen tilaan, jossa kuumennusvastukset **2** **4** sijaitsevat, toimi seuraavasti:
 - Tuputa rasva tai muut nesteet pois talouspaperilla.
 - Poista kiinni palaneet jäämät puulastalla tai puuvartaalla.
- Kuivaa kaikki osat hyvin ennen seuraavaa käyttöä.

Säilytys

- Kierrä johto johtopidikkeen **13** ympärille.
- Säilytä laite kuivassa tilassa.
- Puhdista laite luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.

Vianetsintä

Häiriö	Syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Verkkopistoke ei ole verkkopistorasiassa.	Liitä verkkopistorasia sähköverkkoon.
	Laitte on viallinen.	Käänny valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.
Vohvelipähkinöistä/kuviovohveleista/vohveleista tulee liian tummia.	Vohvelipähkinät/kuviovohvelit/vohvelit olivat laitteessa liian kauan.	Ota vohvelipähkinät/kuviovohvelit/vohvelit aikaisemmin laitteesta.

Reseptejä

Vohvelit

Ainekset:

- ◆ 250 g margariinia tai voita
- ◆ n. 200 g sokeria
- ◆ 2 annospakkausta vaniljasokeria
- ◆ 5 munaa
- ◆ 500 g jauhoja
- ◆ 2 tl leivinjauhetta
- ◆ 3,5 - 4 dl maitoa

- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
- 2) Sekoita sokeri ja vaniljasokeri keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
- 4) Sekoita leivinjauhe sekaan.
- 5) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
- 6) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

Suklaavohvelit

Ainekset:

- ◆ 150 g pehmeää voita
- ◆ 3 munaa
- ◆ 150 g sokeria
- ◆ 100 g raastettua valkosuklaata
- ◆ 250 g jauhoja
- ◆ 1 tl kanelia
- ◆ 0,5 dl maitoa

- 1) Vatkaa munat vaahdoksi.
- 2) Sekoita sokeri ja kaneli keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Lisää sulatettu voi tai maito.
- 4) Lisää jatkuvasti sekoittaen vuorotellen maito ja jauhot vähitellen.
- 5) Nostelee lopuksi raastettu suklaa taikinaan.
- 6) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla, kunnes syntyy tasainen taikina.

Perustaikina vohvelipähkinöille/kuviovohveleille

Ainekset:

- ◆ 400 g jauhoja
- ◆ 100 g sokeria
- ◆ 100 g pehmeää voita
- ◆ 2 munaa
- ◆ 1 dl maitoa
- ◆ ¼ tl leivinjauhetta

- 1) Sekoita voi, sokeri ja kananmunat.
- 2) Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Lisää maito.
- 4) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla.

OHJE

- ▶ Vohvelipähkinöiden/kuviovohveleiden täytteeksi voidaan käyttää mitä erilaisimpia asioita:
Esimerkiksi hilloa, sokerikuorrutetta, pähkinä-nougatlevitettä, vanukasta, jogurttia, omenasosetta, kinuskia, kermaa tai suolaisina täytteinä tuorejuustoa, yrttirahkaa, aiolia, tsatsikia, sulatettua goudaa jne.
- ▶ Vohvelipähkinät/kuviovohvelit voidaan myös kuorruttaa suklaa- tai sokerikuorrutteella tai niiden päälle voidaan ripotella pölysokeria.

Makea taikina vohvelipähkinöille/kuviovohveleille

Ainekset:

- ◆ 500 g jauhoja
- ◆ 200 g sokeria
- ◆ 200 g voita tai margariinia
- ◆ 200 g hapankermaa
- ◆ 3 munaa
- ◆ 1 tl leivinjauhetta
- ◆ 1 annospakkaus vaniljasokeria

- 1) Erottele kahdesta munasta keltuaiset ja valkuaiset. Keltuaista ei tarvita.
- 2) Sekoita voi/margariini, sokeri, vaniljasokeri, 2 valkuaista ja kokonainen kananmuna (keltuainen ja valkuainen).
- 3) Sekoita hapankerma sekaan.
- 4) Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää ne seokseen.
- 5) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla.

OHJE

- ▶ Makeiden vohvelipähkinöiden/kuviovohveleiden täytteeksi voidaan käyttää mitä erilaisimpia asioita:
Esimerkiksi hilloa, sokerikuorrutetta, pähkinä-nougatlevitettä, vanukasta, jogurttia, omenasosetta, kinuskia tai kermaa.
- ▶ Vohvelipähkinät/kuviovohvelit voidaan myös kuorruttaa suklaa- tai sokerikuorrutteella tai niiden päälle voidaan ripotella pölysokeria.

Suolainen taikina vohvelipähkinöille/kuviovohveleille

Ainekset:

- ◆ 200 g jauhoja
- ◆ 125 g margariinia
- ◆ 1 kananmuna
- ◆ ¼ tl leivinjauhetta
- ◆ 1 hyppysellinen sokeria
- ◆ 1 veitsenkärjellinen suolaa

- 1) Sekoita margariini, sokeri, kananmuna ja suola.
- 2) Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää ne seokseen.
- 3) Sekoita kaikki käsivatkaimen suurimmalla teholla.

OHJE

- Suolaisten vohvelipähkinöiden/kuviovohveleiden täytteeksi voidaan käyttää mitä erilaisimpia asioita:
Esimerkiksi tuorejuustoa, yrttirahkaa, aiolia, tsatsikia, sulatettua goudaa jne.

Hävittäminen



**Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana.
Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU
(Waste Electrical and Electronic Equipment) alainen.**

Hävitä laite hyväksytyyn jätteenhuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuollon kautta. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tapauksissa yhteyttä jätelaitokseesi.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloitusetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen vääränlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

Huolto

FI

Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 278964

Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

Inledning	38
Upphovsrätt	38
Ansvarsbegränsning	38
Föreskriven användning	38
Leveransens innehåll	39
Kassera förpackningen	39
Beskrivning	40
Tekniska data	40
Säkerhetsanvisningar	41
Byta laggar	43
Sätta in laggar	43
Ta ut laggar	44
Första användningstillfället	44
Användning	45
Fyllda äggformade rån/Fyllda figurrån	45
Grädda våfflor	46
Rengöring	47
Förvaring	47
Åtgärda fel	48
Recept	48
Våfflor	48
Chokladvåfflor	49
Grundsmet för fyllda rån	49
Söt smet för fyllda rån	50
Salt smet för fyllda rån	51
Kassering	51
Garanti från Kompernass Handels GmbH	52
Service	53
Importör	53

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del i leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och kassering. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du tar produkten i bruk. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Upphovsrätt

Det här dokumentet skyddas av upphovsrätt.

För all form av mångfaldigande eller eftertryck, även delvis, samt återgivning av bilderna, även i förändrat skick, krävs tillverkarens skriftliga tillstånd.

Ansvarsbegränsning

All teknisk information, alla data och anvisningar som gäller anslutning och användning motsvarar senaste standard då dokumentet trycks och har utformats efter bästa förmåga med hänsyn till vår tidigare erfarenhet och kunskap.

Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning som baseras på angivelserna, bilderna och beskrivningarna i den här bruksanvisningen.

Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av att anvisningarna inte följts, användningssätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända använts.

Föreskriven användning

Den här produkten ska endast användas för att grädda våfflor och olika sorters rån.

Den här produkten är endast avsedd för privat bruk i hemmet. Använd den inte yrkesmässigt!

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Våffel- och rånjärn
- 2 våffellaggar
- 2 laggar för små äggformade, fyllda rån
- 2 laggar för fyllda figurrån
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp produkten, de olika laggarna och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial.

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting saknas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du kontakta vår service hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- ▶ Spara helst originalförpackningen under garantitiden så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning

Bild A:

- 1 Arreteringar
- 2 Värmslinga
- 3 Undre hållare
- 4 Värmslinga
- 5 Arreteringar
- 6 Bakre hållare

Bild B (figurrån):

- 7 Övre låsflikar
- 8 Undre och bakre låsflikar
- 9 Främre låsflikar

Bild C (våffellaggar):

- 7 Övre låsflikar
- 8 Undre och bakre låsflikar
- 9 Främre låsflikar


Bild D (små äggformade rån):

- 7 Övre låsflikar
- 8 Undre och bakre låsflikar
- 9 Främre låsflikar

Bild E:


- 10 Låsanordning till locket
- 11 Kontrollampa Power
- 12 Kontrollampa Klar för drift
- 13 Kabelhållare

Tekniska data

Spänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Effektförbrukning	750 W
	Laggarnas ytbeläggning är godkänd för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

VARNING! RISK FÖR ELCHOCKER!

- ▶ Låt omedelbart auktoriserad fackpersonal byta ut skadade strömkablar och kontakter för att.
- ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
-  Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker.
- ▶ Akta så att det inte kommer in vatten i produkten när den rengörs. Rengör aldrig produkten under rinnande vatten.
- ▶ Försäkra dig om att produkten aldrig kan komma i kontakt med vatten. Använd aldrig produkten i närheten av vatten eller vätskefyllda kärl.
- ▶ Akta så att kabeln inte blir våt eller fuktig när du använder produkten. Lägg den så att den inte kan klämmas fast eller skadas på annat sätt.
- ▶ Stäng alltid av produkten när du använt den färdigt genom att dra ut kontakten.
- ▶ Öppna aldrig produktens hölje.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten kan användas av barn över 8 år samt av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller fått instruktioner i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker som är förbundna med den.
- ▶ Låt inte barnen leka med produkten.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt. Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningsledningen.
- ▶ Delar av produkten kan bli heta när den används. Ta därför bara i handtagen.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan du rengör den, byter laggar eller ställer undan den.
- ▶ Var försiktig när du tar ut färdiga våfflor eller rån. Både produkten och det du gräddat är mycket varmt.
- ▶ Använd bara produkten på en stabilt, halkfritt och plant underlag.
- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.



Akta! Ytan är mycket het!

AKTA - BRANDRISK!

- ▶ Produkten får inte användas i närheten av brännbart material.
- ▶ Täck aldrig över produkten när den används.
- ▶ Använd endast produkten på ytor som tål värme.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut maten, annars förstörs produkten nonstickbelägning.
- ▶ Använd inga starka rengöringsmedel eller spetsiga föremål för att rengöra produkten.

Byta laggar

Du kan välja mellan 3 olika, utbytbara laggar:

- Laggar för små äggformade rånhalvor som kan fyllas och läggas ihop.
- Laggar för att grädda våfflor.
- Laggar för figurrån som kan fyllas och läggas ihop.

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Dra alltid ut kontakten innan du byter laggar.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt produkten kallna innan du byter laggar! Annars finns risk för brännskador!

OBSERVERA

- ▶ Kom ihåg att den övre laggen alltid ska sättas överst och den undre laggen underst när du gräddar små äggformade rån eller figurrån som ska fyllas. Titta på bilden på den uppfällbara sidan.

Sätta in laggar

- 1) Öppna produkten genom att lossa spärren till låsanordningen **10** och fälla upp locket.
- 2) Övre lagg: För först in de undre låsflikarna **8** i de undre hållarna **3**.
- 3) Tryck sedan de övre låsflikarna **7** mot arreteringarna **1** så att låsflikarna **7** åker in under arreteringarna **1** och laggen sitter fast.
- 4) Undre lagg: Skjut först in de bakre låsflikarna **8** i de bakre hållarna **6**.
- 5) Tryck sedan de främre låsflikarna **9** mot arreteringarna **5** så att låsflikarna **9** åker in under arreteringarna **5** och laggen sitter fast.
- 6) Tryck en gång kraftigt mitt på den undre laggen för att försäkra dig om att den sitter säkert.

Ta ut laggar

- 1) Övre lagg: För arreteringarna ❶ uppåt och luta samtidigt laggen framåt så att den kan lyftas ut ur de undre hållarna ❸.
- 2) Undre lagg: Dra arreteringarna ❺ framåt och lyft laggen så att den kan dras ut ur de bakre hållarna ❻.

Första användningstillfället

Gå igenom följande procedur med alla 3 paren laggar.

- Gnid in nonstickbeläggningen en gång med matolja.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt produkten kallna innan du byter laggar! Annars finns risk för brännskador!

- Sätt in ett par laggar i produkten.
- Sätt kontakten i ett eluttag.
- Stäng produkten och lås locket med låsanordningen ❿.
- Låt produkten värmas upp i ca 10 minuter.

OBSERVERA

- ▶ Första gången produkten används kan det lukta lite (och eventuellt ryka lite också). Det är helt normalt och försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation. Öppna till exempel fönstret.
- Dra ut kontakten och låt produkten kallna.
- Rengör produkten och laggarna så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Produkten är nu klar att användas.

Användning

Fyllda äggformade rån/Fyllda figurrån

- 1) Sätt in laggarna för små äggformade rån eller figurrån i produkten. Sätt alltid den övre laggen överst och den undre laggen underst när du monterar dem på produkten.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och spärra det med låsanordningen ⑩.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den orangefärgade kontrolllampan Power ⑪ börjar lysa.
- 4) Så snart produkten blivit varm tänds den gröna kontrolllampan Klar för drift ⑫.
- 5) Lossa spärren till låsanordningen ⑩, öppna locket och lägg ca 1/2 tsk smet (recept på fyllda, äggformade rån och fyllda figurrån finns i kapitel Recept) i varje form/figur på de undre laggen.

OBSERVERA

- ▶ Se till så att smeten fördelas över hela formen när du gräddar figurrån. Annars kan det hända att en del av figuren fattas.

- 6) Stäng locket och spärra det med låsanordningen ⑩.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat lämpligt föremål som inte är av metall för att ta ut rånen, annars förstörs nonstick-beläggningen.

- 7) Efter ca 3 - 4 minuter är rånen färdiga. Lossa spärren till låsanordningen ⑩, öppna locket och ta ut rånen.
- 8) Om du inte ska grädda fler rån drar du ut kontakten ur uttaget.
- 9) Låt rånen svalna lite och skär bort överflödigt smet från kanterna med en kniv (renskär).
- 10) Fyll rånen med den fyllning du vill ha. Stryk även ut lite fyllning på kanten av den ena rånhalvan och lägg på den andra halvan så att de klibbar ihop och bildar en ihålig figur.

Grädda våfflor

- 1) Sätt in våffellaggarna i produkten.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd aldrig två olika laggar samtidigt.

- 2) Stäng locket och spär det med låsanordningen ⑩.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Den orangefärgade kontrolllampan Power ⑪ börjar lysa.
- 4) Så snart produkten värmts upp tänds den gröna kontrolllampan Klar för drift ⑫.
- 5) Öppna locket och fyll på ca 2 - 3 stora matskedar våffelsmet i båda formarna på den undre laggen.
- 6) Stäng locket och spär det med låsanordningen ⑩.

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd bara köksredskap av plast eller trä eller något annat föremål som inte är av metall för att ta ut våfflorna, annars förstörs nonstick-beläggning.
- 7) Efter ca 5 minuter är våfflorna klara. Tiden kan variera något beroende på typ av smet och personlig smak. Lossa spärren till låsanordningen ⑩, öppna locket och ta ut våfflorna.
 - 8) Dra ut kontakten ur uttaget om du inte ska grädda fler våfflor.

Rengöring

VARNING! RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Dra ut kontakten innan du rengör produkten.



Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarliga elchocker.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt produkten kallna innan den rengörs. Annars finns risk för brännskador!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel. De förstör produktens yta.
- ▶ Diska absolut inte produkten eller laggarna i diskmaskinen!

OBSERVERA

- ▶ Vänta inte för länge innan du rengör produkten. Vänta bara tills den blivit så kall att du kan ta i den utan att bränna dig. Då går det lättare att få bort rester av livsmedel.
- Rengör höljet med en torr eller lite fuktig trasa.
- Ta av laggarna och rengör dem i varmt vatten med lite diskmedel.
- Om det runnit ner fett eller rester av livsmedel i utrymmet för värmeslingorna **2** **4** under laggarna ska du göra så här:
 - Sug upp fett och andra flytande rester med en bit hushållspapper.
 - Använd en liten träspade eller trästicka för att ta bort fastbrända rester.
- Torka alla delar nogga innan du använder produkten igen.

Förvaring

- Linda upp kabeln på kabelhållaren **13**.
- Förvara produkten på ett torrt ställe.
- Rengör produkten så som beskrivs i kapitel Rengöring.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Åtgärd
Produkten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i uttaget.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Produkten är defekt.	Vänd dig till vår kundtjänst.
De äggformade rånen/figurrånen blir för mörka.	Rånen har gräddats för länge.	Ta ut rånen lite tidigare.

Recept

Våfflor

Ingredienser:

- ◆ 250 g margarin eller smör
- ◆ ca 200 g socker
- ◆ 2 kuvert vaniljsocker (å ca 8 g)
- ◆ 5 ägg
- ◆ 500 g mjöl
- ◆ 2 tsk bakpulver
- ◆ 350 - 400 ml mjölk

- 1) Vispa äggen pösiga.
- 2) Blanda i socker och vaniljsocker.
- 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
- 4) Rör ned bakpulvret.
- 5) Tillsätt mjölk och mjöl lite i sänder under ständig omrörning.
- 6) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp tills det blir en jämn smet.

Chokladvåfflor

Ingredienser:

- ◆ 150 g mjukt smör
- ◆ 3 ägg
- ◆ 150 g socker
- ◆ 100 g riven vit choklad
- ◆ 250 g mjöl
- ◆ 1 tsk kanel
- ◆ 50 ml mjölk

- 1) Vispa äggen pösiga.
- 2) Blanda i socker och kanel.
- 3) Tillsätt smält smör eller margarin i smeten.
- 4) Tillsätt mjölk och mjöl lite i sänder under ständig omrörning.
- 5) Tillsätt sist den rivna chokladen.
- 6) Vispa allt på högsta hastighet med elvisp tills det blir en jämn smet.

Grundsmet för fyllda rån

Ingredienser:

- ◆ 400 g mjöl
- ◆ 100 g socker
- ◆ 100 g mjukt smör
- ◆ 2 ägg
- ◆ 100 ml mjölk
- ◆ ¼ tsk bakpulver

- 1) Blanda smör, socker och ägg.
- 2) Rör ut bakpulvret i mjölet och tillsätt blandningen.
- 3) Tillsätt sedan mjölken.
- 4) Vispa allt på högsta hastighet med elvispen.

TIPS

- ▶ Rånen kan fyllas med många olika saker:
Du kan till exempel använda marmelad, glasyr, nötnougatcreme, pudding, yoghurt, äppelmos, kolakräm, grädde eller matigare fyllningar av t ex färskost, örtekryddad kvarg, aioli, tzatziki, smält goudaost osv.
- ▶ Du kan även glasera rånen med choklad- eller sockerglasyr eller pudra dem med florsocker.

Söt smet för fyllda rån

Ingredienser:

- ◆ 500 g mjöl
- ◆ 200 g socker
- ◆ 200 g smör eller margarin
- ◆ 200 g gräddfil eller creme fraiche
- ◆ 3 ägg
- ◆ 1 tsk bakpulver
- ◆ 1 kuvert vaniljsocker (à ca 8 g)

- 1) Dela gulan och vitan på två av äggen. Äggulorna behövs inte.
- 2) Blanda smör/margarin, socker, vaniljsocker, de 2 äggvitorna och ett helt ägg (både gula och vita).
- 3) Rör ned gräddfil/creme fraiche..
- 4) Rör ut bakpulvret i mjölet och tillsätt blandningen.
- 5) Blanda allt på högsta hastighet med elvispen.

TIPS

- ▶ De söta rånen kan fyllas med många olika saker:
Till exempel marmelad, glasyr, nötnougatcreme, pudding, yoghurt, äppelmos, kolakräm eller grädde.
- ▶ Du kan även glasera rånen med choklad- eller sockerglasyr eller pudra dem med florsocker.

Salt smet för fyllda rån

Ingredienser:

- ◆ 200 g mjöl
- ◆ 125 g margarin
- ◆ 1 ägg
- ◆ ¼ tsk bakpulver
- ◆ 1 nypa socker
- ◆ 1 knivsudd salt

- 1) Blanda margarin, socker, ägg och salt.
- 2) Rör ut bakpulvret i mjölet och tillsätt blandningen.
- 3) Vispa allt på högsta hastighet med elvispen.

TIPS

- ▶ De salta rånen kan fyllas med många olika saker:
Till exempel färskost, örtkryddad kvarg, aioli, tzatziki, smält goudaost osv.

Kassering



Produkten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under det europeiska direktivet 2012/19/EU (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Lämna in den till ett godkänt återvinningsföretag eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 278964

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Spis treści

Wprowadzenie	56
Prawo autorskie	56
Ograniczenie odpowiedzialności	56
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	56
Zakres dostawy	57
Utylizacja opakowania	57
Opis urządzenia	58
Dane techniczne	58
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	59
Wymiana płytek wymiennych	61
Montaż płytek wymiennych	61
Demontaż płytek wymiennych	62
Pierwsze uruchomienie	62
Obsługa	63
Pieczenie wafli nadziewanych/wafli z motywem	63
Pieczenie gofrów	64
Czyszczenie	65
Przechowywanie	65
Usuwanie usterek	66
Przepisy	66
Gofry	66
Gofry czekoladowe	67
Podstawowe ciasto na nadziewane wafle/wafle z motywem	67
Słodkie ciasto na wafle nadziewane/wafle z motywem	68
Słone ciasto na wafle nadziewane/wafle z motywem	69
Utylizacja	69
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	70
Serwis	71
Importer	71

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi stanowi element składowy produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia następnej osobie, nie zapomnij dotychczas również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest chroniona prawem autorskim.

Wszelkie rozpowszechnianie, wzgl. każdy przedruk, także we fragmentach, jak również odtwarzanie ilustracji, także w zmienionym stanie, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane, wskazówki montażu i podłączania oraz obsługi, są aktualne na dzień przekazania do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie oraz spostrzeżenia zgodnie z najlepszą wiedzą.

Na podstawie zawartych tu informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji, użytkowaniem urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem, niefachowymi naprawami, niedozwolonymi przeróbkami ani używaniem niedozwolonych części zamiennych.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie zostało przewidziane wyłącznie do pieczenia gofrów, wafli nadziewanych oraz wafli z motywami.

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do zastosowania w gospodarstwach domowych. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych!

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Gofrownica
- 2 wymienne płytki „Gofry”
- 2 wymienne płytki „Wafle nadziewane”
- 2 wymienne płytki „Motywy”
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij urządzenie, płytki wymienne oraz instrukcję obsługi z kartonu.
- 2) Usuń wszystkie opakowania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku znajdują się wszystkie części oraz czy nie ma żadnych widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy lub wystąpienia uszkodzeń na skutek wadliwego opakowania, bądź podczas transportu należy skontaktować się infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania mogą zostać poddane recyklingowi.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizować zgodnie z miejscowo obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 blokady
- 2 grzałka
- 3 dolne uchwyty
- 4 grzałka
- 5 blokady
- 6 tylne uchwyty

Rysunek B (wafle z motywami):

- 7 górne noski blokad
- 8 dolne i tylne noski blokad
- 9 przednie noski blokad

Rysunek C (płytki do gofrów):

- 7 górne noski blokad
- 8 dolne i tylne noski blokad
- 9 przednie noski blokad


Rysunek D (wafle nadziewane):

- 7 górne noski blokad
- 8 dolne i tylne noski blokad
- 9 przednie noski blokad

Rysunek E:


- 10 zamek pokrywy
- 11 kontrolka „Power“
- 12 kontrolka „Gotowy do pracy“
- 13 nawijak kabla

Dane techniczne

Napięcie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy	750 W
	Powłoka wymiennych płytek jest przystosowana do kontaktu z produktami spożywczymi.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ By uniknąć zagrożeń, uszkodzone kable sieciowe i wtyki oddawaj do naprawy wyłącznie specjalście.
- ▶ Urządzenie powinno być używane tylko w suchym pomieszczeniu, nie wolno stosować go na otwartej przestrzeni.
-  Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.
- ▶ W czasie czyszczenia uważać, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy. Nigdy nie czyścić urządzenia pod strumieniem wody.
- ▶ Dopilnuj, aby urządzenie nie miało kontaktu z wodą. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu wody ani pojemników zawierających płyny.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgocony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Po każdym użyciu urządzenia należy wyjąć wtyk z gniazda sieciowego, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Czyszczenia ani konserwacji przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są pod nadzorem. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Elementy urządzenia w czasie pracy mogą być bardzo gorące. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za uchwyty urządzenia.
- ▶ Przed czyszczeniem, przed wymianą płytek wymiennych oraz przed schowaniem urządzenia odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Podczas wyjmowania gotowych potraw należy zachować ostrożność. Urządzenie, jak również potrawy są bardzo gorące.
- ▶ Urządzenie użytkować wyłącznie na stabilnym, nie śliskim i płaskim podłożu.
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie próbuj używać żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu łatwopalnych materiałów!
- ▶ Nigdy nie przykrywaj urządzenia w czasie pracy.
- ▶ Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.
- ▶ Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, potrawy wyjmuj zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łyżką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- ▶ Nie używaj do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

Wymiana płytek wymiennych

Możesz wybierać spośród 3 różnych płytek wymiennych.

- Wymienne płyty „Wafle nadziewane”: do przygotowywania pustych w środku połówek gofrów, które można następnie napęłnić i połączyć.
- Płytki wymienne „Gofry”: do pieczenia gofrów.
- Wymienne płyty „Wafle z motywem”: do przygotowywania pustych w środku połówek gofrów z motywem, które można następnie napęłnić i połączyć.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORĄŻENIA PRADEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed wymianą płytek wymiennych wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

WSKAZÓWKA

- ▶ W przypadku wymiennych płyt „Wafle nadziewane” oraz „Wafle z motywem” należy uważać zawsze na to, by w górnej części urządzenia zainstalować odpowiednio górną płytę wymienną, natomiast dolną płytę wymienną zamontować w dolnej części urządzenia. Zorientować się można na podstawie ilustracji na rozkładanej stronie.

Montaż płytek wymiennych

- 1) Otwórz urządzenie, zwalniając przycisk pokrywy **10**, jednocześnie podnosząc pokrywę.
- 2) Górna płytka wymienna: Wsuń najpierw dolne noski blokady **8** w dolne uchwyty **3**.
- 3) Wciśnij teraz górne noski blokad **7** na blokady **1**, w taki sposób, aby noski blokad **7** wskoczyły pod blokady **1**, a płytka została zablokowana.
- 4) Dolna płytka wymienna: Wsuń najpierw tylne noski blokady **8** w tylne uchwyty **6**.
- 5) Wciśnij teraz dolne noski blokad **9** na blokady **5**, w taki sposób, aby noski blokad **9** wskoczyły pod blokady **5**, a płytka została zablokowana.
- 6) Przyciśnij mocno na środku dolnej płytki wymiennej, aby się upewnić, że została ona prawidłowo zamontowana.

Demontaż płytek wymiennych

- 1) Górna płytka wymienna: Przesuń blokady ❶ do góry i jednocześnie przechyl płytkę wymienną do przodu, aby można ją było wyjąć z dolnych uchwytów ❸.
- 2) Dolna płytka wymienna: Pociągnij blokady ❺ do przodu i podważ płytkę wymienną, aby można ją było wysunąć z tylnych uchwytów ❻.

Pierwsze uruchomienie

Z każdą z 3 par płytek wymiennych przeprowadź następującą procedurę.

- Przetrzyj powłokę przeciw przyleganiu płytek wymiennych jeden raz olejem spożywczym.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEN!

- ▶ Zanim przystąpisz do wymiany płytek wymiennych, odczekaj aż urządzenie ostygnie! Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Włóż parę płytek wymiennych do urządzenia.
- Podłącz wtyk do gniazda sieciowego.
- Zamknij urządzenie i zablokuj zamek pokrywy ❿.
- Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przy pierwszym użyciu może wystąpić lekki zapach spalenizny (może także wydzielić się niewielka ilość dymu). Jest to objaw normalny, który z czasem ustępuje. Zadbaj o dostateczne przewietrzenie pomieszczenia. Na przykład otwórz okno.

- Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Oczyszczyć dokładnie płytki wymienne oraz urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

Pieczenie wafli nadziewanych/wafli z motywem

- 1) Wybierz płytki wymienne „Wafle nadziewane” lub „Wafle z motywem” i zamontuj je. Należy przy tym uważać, by górna płyta wymienna zamontowana została w górnej części urządzenia, natomiast dolna płyta wymienna została zamontowana w dolnej części.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” 11.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 12.
- 5) Zwolnij zamek pokrywy 10, otwórz pokrywę i dodaj ok. 1/2 łyżeczki ciasta (przepisy na wafle nadziewane patrz rozdział „Przepisy”) do każdej z form/każdego motywu dolnych płyt wymiennych.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przy wafłach z motywem należy uważać na to, by rozprowadzić ciasto po wszystkich częściach motywu. W przeciwnym razie może się zdarzyć, że niektóre części motywu nie zostaną wypełnione.

- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, wafle nadziewane/wafle z motywem wyjmij zawsze plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.

- 7) Po ok. 3 - 4 minutach wafle nadziewane/wafle z motywem są gotowe. Zwolnij zamek pokrywy 10, otwórz pokrywę i wyjmij wafle nadziewane/wafle z motywem.
- 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych wafli nadziewanych/wafli z motywem, wyjmij wtyk z gniazda sieciowego.
- 9) Odczekaj do ostygnięcia wafli nadziewanych/wafli z motywem i odetnij resztki ciasta z krawędzi wafli nadziewanych/wafli z motywem nożem (usuniecie nierówności).

- 10) Wypełnij wafle nadziewane/wafle z motywem odpowiednim nadzieniem. Niewielką ilość nadzienia rozprowadź na krawędzi wafli nadziewanych/wafli z motywem i nałóż na nie pasującą drugą połówkę, aby obie części się ze sobą skleily oraz powstała figura z pustym wnętrzem.

Pieczenie gofrów

- 1) Wybierz płytki wymienne „Gofry” i zamontuj je.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie używaj jednocześnie dwóch różnych płytek wymiennych.

- 2) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Zapala się pomarańczowa kontrolka „Power” 11.
- 4) Gdy urządzenie się rozgrzeje, zapali się zielona kontrolka „Gotowy do pracy” 12.
- 5) Otwórz pokrywę i nalej około 2 - 3 duże łyżki stołowe ciasta na gofry na każdą z dwóch powierzchni do pieczenia gofrów dolnej płytki wymiennej.
- 6) Zamknij pokrywę i zablokuj jej zamek 10.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Aby nie uszkodzić teflonowej powłoki urządzenia, gofry wyjmij zawsze z opiekacza plastikową lub drewnianą łopatką lub innym odpowiednim, niemetalowym przedmiotem.
- 7) Po ok. 5 minutach gofry są gotowe. W zależności od zastosowanego ciasta oraz indywidualnych preferencji czas ten może być różny. Zwolnij zamek pokryw 10, otwórz pokrywę i wyjmij gofry.
 - 8) Jeśli nie chcesz już przygotowywać kolejnych gofrów, wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyk z gniazda sieciowego.



Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia. Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj ostrych ani szorujących środków czyszczących. Mogą one powodować zarysowanie powierzchni urządzenia.
- ▶ Płyt wymiennych ani urządzenia nie wolno myć w zmywarce!

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie czekaj z czyszczeniem zbyt długo. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie do tego stopnia, aby można je było dotknąć bez ryzyka poparzenia się. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- Obudowę czyść suchą lub lekko zwilżoną szmatką.
- Zdejmij płytki wymienne i umyj je w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Gdyby tłuszcz lub produkty spożywcze przedostały się pod płytki wymienne do przestrzeni, w której znajdują się grzałki **2** **4**, postępuj w następujący sposób:
 - Wytrzyj tłuszcz lub inne ciecze kawałkiem papieru kuchennego.
 - Przypalone pozostałości usuwaj drewnianą łopatką lub drewnianym patykiem.
- Przed ponownym użyciem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

Przechowywanie

- Nawinąć kabel sieciowy na nawijak kabla **13**.
- Przechowuj urządzenie w suchym miejscu.
- Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Wtyk nie jest podłączony do gniazda sieciowego.	Podłącz wtyk o do gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	W takim przypadku zwróć się do serwisu.
Wafle nadziewane/wafle z motywem/gofry robią się ciemne.	Wafle nadziewane/wafle z motywem/gofry znajdowały się zbyt długo w urządzeniu.	Wyjmij wafle nadziewane/wafle z motywem/gofry wcześniej z urządzenia.

Przepisy

Gofry

Składniki:

- ◆ 250 g margaryny lub masła
- ◆ ok. 200 g cukru
- ◆ 2 opakowania cukru waniliowego
- ◆ 5 jaj
- ◆ 500 g mąki
- ◆ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 350 - 400 ml mleka

- 1) Utrzeć jaja na pianę.
- 2) Dodać cukier i cukier waniliowy, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Dodać proszek do pieczenia i wymieszać.
- 5) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Gofry czekoladowe

Składniki:

- ◆ 150 g miękkiego masła
- ◆ 3 jaja
- ◆ 150 g cukru
- ◆ 100 g startej białej czekolady
- ◆ 250 g mąki
- ◆ 1 łyżeczka cynamonu
- ◆ 50 ml mleka

- 1) Utrzeć jajka na pianę.
- 2) Dodać cukier i cynamon, a następnie wszystko wymieszać.
- 3) Dodać rozpuszczone masło lub margarynę.
- 4) Mieszając dodawać stopniowo mleko i mąkę na przemian.
- 5) Na końcu dodać tartą czekoladę.
- 6) Zmieszać wszystko na najszybszym ustawieniu miksera, aż powstanie gładkie ciasto.

Podstawowe ciasto na nadziewane wafle/ wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 400 g mąki
- ◆ 100 g cukru
- ◆ 100 g miękkiego masła
- ◆ 2 jaja
- ◆ 100 ml mleka
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia

- 1) Zmieszaj masło, cukier i jajka.
- 2) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 3) Dolej mleka.
- 4) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wafle nadziewane/wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem, śmietaną lub innymi nadzieniami, jak świeżym serem, twarożkiem ziołowym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd.
- ▶ Wafle nadziewane/wafle z motywem można również polać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Słodkie ciasto na wafle nadziewane/wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 500 g mąki
- ◆ 200 g cukru
- ◆ 200 g masła lub margaryny
- ◆ 200 g śmietany
- ◆ 3 jaja
- ◆ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ◆ 1 opakowanie cukru waniliowego

- 1) Od dwóch jaj oddzielić żółtko i białko. Żółtko nie będzie potrzebne.
- 2) Zmieszać masło/margarynę, cukier, cukier waniliowy, 2 białka oraz całe jajko (żółtko i białko).
- 3) Dodać śmietaną i wymieszać.
- 4) Zmieszaj mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodaj je.
- 5) Zmieszaj wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Słodkie wafle nadziewane/wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem: Na przykład marmoladą, lukrem, kremem orzechowo-nugatowym, budyniem, jogurtem, musem jabłkowym, karmelem lub śmietaną.
- ▶ Wafle nadziewane/wafle z motywem można również polać polewą czekoladową lub lukrem, albo posypać cukrem pudrem.

Słone ciasto na wafle nadziewane/wafle z motywem

Składniki:

- ◆ 200 g mąki
- ◆ 125 g margaryny
- ◆ 1 jajko
- ◆ ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ◆ 1 szczypta cukru
- ◆ 1 szczypta soli

- 1) Zmieszać margarynę, cukier, jajko i sól.
- 2) Zmieszać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodać je.
- 3) Zmieszać wszystko na najwyższym stopniu ustawienia przy pomocy miksera ręcznego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Słone wafle nadziewane/wafle z motywem można wypełnić różnym nadzieniem:
Na przykład świeżym serem, twarogiem zielonym, aioli, tzatziki, topionym serem gouda itd..

Utylizacja



Nie należy wyrzucać urządzenia do normalnych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Urządzenie utylizować przez dostarczenie go do specjalistycznego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu utylizacji odpadów. Przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować się z najbliższym zakładem utylizacji.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 278964

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Turinys

Ivadas	74
Autorių teisė	74
Atsakomybės apribojimas	74
Naudojimas pagal paskirtį	74
Tiekiamas rinkinys	75
Pakuotės utilizavimas	75
Prietaiso aprašas	76
Techniniai duomenys	76
Saugos nurodymai	77
Keičiamųjų kepimo plokščių keitimas	79
Keičiamųjų kepimo plokščių įdėjimas	79
Keičiamųjų kepimo plokščių išėmimas	80
Naudojimas pirmą kartą	80
Naudojimas	81
Vaflių riešutėlių / figūrinių vaflių kepimas	81
Vaflių kepimas	82
Valymas	83
Laikymas	83
Trikčių šalinimas	84
Receptai	84
Vafliai	84
Šokoladiniai vafliai	85
Pagrindinė vaflių riešutėlių / figūrinių vaflių tešla	85
Saldi vaflių riešutėlių / figūrinių vaflių tešla	86
Sūri vaflių riešutėlių / figūrinių vaflių tešla	87
Utilizavimas	87
Kompernaß Handels GmbH garantija	88
Priežiūra	89
Importuotojas	89

Įvadas

Sveikiname įsigijus naują prietaisą!

Jūs pasirinkote šiuolaikišką ir kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir utilizavimo nurodymų. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytais naudojimo tikslais. Gaminį perduodami tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

Autorių teisė

Šis dokumentas saugomas pagal intelektinės nuosavybės teises ginančius teisės aktus.

Neturint raštu suteikto gamintojo sutikimo draudžiama dokumentą visą arba dalimis dauginti arba perspausdinti visais įmanomais būdais, kopijuoti paveikslėlius (net juos pakeitus).

Atsakomybės apribojimas

Šioje naudojimo instrukcijoje sąžiningai pateikta spausdinant turima naujausia techninė informacija, duomenys ir prietaiso prijungimo bei naudojimo nurodymai, pagrįsti iki šiol sukaupta mūsų patirtimi ir žiniomis.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų duomenų, paveikslėlių ir aprašymų.

Gamintojas nepriima atsakomybės už nuostolius, patirtus nesilaikant naudojimo instrukcijos, gaminį naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai remontuojant, darant neleistinų keitimų arba naudojant neleidžiamas atsargines dalis.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik įprastiems ir figūriniams vafliams bei vafliams riešutėliams kepti.

Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams!

Tiekiamas rinkinys

Standartiškai tiekiamos šios prietaiso dalys:

- Vaflinė
- 2 keičiamosios kepimo plokštės „VafLIAI“
- 2 keičiamosios kepimo plokštės „VafLINIAI riešutėliai“
- 2 keičiamosios kepimo plokštės „Figūriniai vafLIAI“
- Naudojimo instrukcija

- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite prietaisą, keičiamąsias kepimo plokštes ir naudojimo instrukciją.
- 2) Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

NURODYMAS

- ▶ Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- ▶ Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys dėl netinkamos pakuotės arba gabenant pažeistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos karštąją liniją (žr. skyrių **Priežiūra**).

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius utilizavimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.

NURODYMAS

- ▶ Jei įmanoma, prietaiso garantijos galiojimo laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus teikti garantiją galėtumėte tinkamai supakuoti prietaisą.

Prietaiso aprašas

A pav.

- 1 Fiksatoriai
- 2 Spiralinis kaitinimo elementas
- 3 Apatiniai laikikliai
- 4 Spiralinis kaitinimo elementas
- 5 Fiksatoriai
- 6 Galiniai laikikliai

B pav. (figūriniai vafliai)

- 7 Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
- 8 Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai
- 9 Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

C pav. (vaflių plokštės)

- 7 Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
- 8 Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai
- 9 Priekiniai fiksavimo liežuvėliai


D pav. (vafliniai riešutėliai)

- 7 Viršutiniai fiksavimo liežuvėliai
- 8 Apatiniai ir galiniai fiksavimo liežuvėliai
- 9 Priekiniai fiksavimo liežuvėliai

E pav.


- 10 Dangčio užraktas
- 11 Kontrolinė lemputė „Power“
- 12 Kontrolinė lemputė „Parengta naudoti“
- 13 Laido ritė

Techniniai duomenys

Įtampa	220–240 V ~, 50 Hz
Galia	750 W
	Keičiamųjų kepimo plokščių danga tinkama liestis su maistu.

Saugos nurodymai

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistus maitinimo laidus arba tinklo kištukus nedelsdami paveskite pakeisti įgaliotiems specialistams.
- ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
- ▶  Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gyvybei gali kilti elektros smūgio pavojus.
- ▶ Valydami prietaisą pasirūpinkite, kad į jo vidų nepatektų vandens. Niekada neplaukite prietaiso po tekančiu vandeniu.
- ▶ Žiūrėkite, kad prietaisas niekada nesiliestų su vandeniu. Niekada nenaudokite prietaiso arti vandens arba šalia indų su skysčiais.
- ▶ Pasirūpinkite, kad veikiančio prietaiso maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų. Laidą nutieskite taip, kad jis neįstrigtų ar kitaip nebūtų galima jo pažeisti.
- ▶ Kiekvieną kartą baigę naudoti, išjunkite prietaisą ištraukdami tinklo kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Niekada nebandykite atidaryti prietaiso korpuso.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jausminių arba protinių gebėjimų ar mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta, kokių gali kilti pavojų.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi. Pasiūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų vaikai būtų atokiau nuo prietaiso ir prijungimo laido.
- ▶ Veikiančio prietaiso dalys gali įkaisti. Todėl prietaisą imkite tik už rankenos.
- ▶ Prieš valydami prietaisą, keisdami keičiamąsias kepimo plokštes ar padėdami prietaisą į laikymo vietą palaukite, kol jis visiškai atvės.
- ▶ Būkite atsargūs išimdami paruoštą maistą. Prietaisas ir patiekalai būna labai karšti.
- ▶ Prietaisą naudokite tik ant stabilaus, neslidaus ir lygaus paviršiaus.
- ▶ Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.



Dėmesio! Karštas paviršius!

DĖMESIO – GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite prietaiso arti degių medžiagų.
- ▶ Kol prietaisas naudojamas, jo neuždenkite.
- ▶ Prietaisą naudokite tik ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Paruoštą maistą išimkite tik plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte vaflinės plokščių nepridegančios dangos.
- ▶ Valydami nenaudokite jokių šveičiamųjų valymo priemonių ir smailių daiktų.

Keičiamųjų kepimo plokščių keitimas

Galite rinktis iš 3 skirtingų keičiamųjų kepimo plokščių:

- Keičiamąsias kepimo plokštes „Vafliniai riešutėliai“ vaflinių riešutėlių tuščiaavidurėms puselėms kepti; šias po to galima pripildyti ir sujungti.
- Keičiamąsias kepimo plokštes „Vafliai“ vafliams kepti.
- Keičiamąsias kepimo plokštes „Figūriniai vafliai“ figūrinių vaflių tuščiaavidurėms puselėms kepti; šias po to galima pripildyti ir sujungti.

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prieš keisdami keičiamąsias kepimo plokštes, pirmiausia ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš keisdami keičiamąsias kepimo plokštes palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!

NURODYMAS

- ▶ Naudodami keičiamąsias kepimo plokštes „Vafliniai riešutėliai“ ir „Figūriniai vafliai“ turėkite omenyje, kad atitinkama viršutinė keičiamoji kepimo plokštė turi būti įdedama į prietaiso viršutinę dalį, o atitinkama apatinė keičiamoji kepimo plokštė – į apatinę dalį. Vadovaukitės išskleidžiamajame puslapyje pateikiamais paveikslėliais.

Keičiamųjų kepimo plokščių įdėjimas

- 1) Atlaisvinę dangčio užraktą **10** ir atlenkę dangtį atidarykite prietaisą.
- 2) Viršutinė keičiamoji kepimo plokštė: pirmiausia į apatinius laikiklius **3** įkiškite apatinius fiksavimo liežuvėlius **8**.
- 3) Tada viršutinius fiksavimo liežuvėlius **7** įspauskite į fiksatorius **1** taip, kad fiksavimo liežuvėliai **7** palįstų po fiksatoriais **1** ir keičiamoji kepimo plokštė tvirtai laikytųsi.
- 4) Apatinė keičiamoji kepimo plokštė: pirmiausia į galinius laikiklius **6** įkiškite galinius fiksavimo liežuvėlius **8**.
- 5) Tada priekinius fiksavimo liežuvėlius **9** įspauskite į fiksatorius **5** taip, kad fiksavimo liežuvėliai **9** palįstų po fiksatoriais **5** ir keičiamoji kepimo plokštė tvirtai laikytųsi.
- 6) Vieną kartą stipriai spustelėkite apatinės keičiamosios kepimo plokštės centrinę dalį, kad įsitikintumėte, jog ji tvirtai įdėta.

Keičiamųjų kepimo plokščių išėmimas

- 1) Viršutinė keičiamoji kepimo plokštė: pastumkite fiksatarius **1** į viršų ir kartu palenkite keičiamąją kepimo plokštę į priekį, kad galėtumėte iškelti ją iš apatinių laikiklių **3**.
- 2) Apatinė keičiamoji kepimo plokštė: patraukite fiksatarius **5** į priekį ir kilstelėkite keičiamąją kepimo plokštę, kad galėtumėte ištraukti ją iš galinių laikiklių **6**.

Naudojimas pirmą kartą

Atlikite toliau nurodytus veiksmus su visomis 3 keičiamųjų kepimo plokščių poromis.

- Keičiamųjų kepimo plokščių nepridegantį paviršių vieną kartą patepkite virti tinkamu aliejumi.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Prieš keisdami keičiamąsias kepimo plokštes palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusideginti!

- Įdėkite į prietaisą keičiamųjų kepimo plokščių porą.
- Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
- Prietaisą uždarykite ir užrakinkite dangčio užraktu **10**.
- Palaukite apie 10 minučių, kol prietaisas įkais.

NURODYMAS

- Pirmą kartą naudojant prietaisą gali būti juntamas silpnas kvapas (taip pat gali atsirasti šiek tiek dūmų). Tai normalu ir po kurio laiko šie reiškiniai išnyksta. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu. Pavyzdžiui, atverkite langą.
- Ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- Nuvalykite keičiamąsias kepimo plokštes ir prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

Naudojimas

Vaflinių riešutėlių / figūrinių vaflių kepimas

- 1) Pasirinkite ir įdėkite keičiamąsias kepimo plokštes „Vafliniai riešutėliai“ arba „Figūriniai vafliai“. Stebėkite, kad viršutinę keičiamąją kepimo plokštę įdėtumėte į prietaiso viršutinę dalį, o apatinę keičiamąją kepimo plokštę – į apatinę dalį.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Jokiu būdu vienu metu nenaudokite dviejų skirtingų keičiamųjų kepimo plokščių.
- 2) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu **10**.
 - 3) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Užsidegs oranžinė kontrolinė lemputė „Power“ **11**.
 - 4) Kai prietaisas įkaista, užsidega žalia kontrolinė lemputė „Parengta naudoti“ **12**.
 - 5) Atlaisvinkite dangčio užraktą **10**, atidarykite dangtį ir į kiekvieną apatinės keičiamosios kepimo plokštės formelę / figūrėlę įpilkite apie 1/2 arbatinio šaukštelio tešlos (vaflinių riešutėlių ir figūrinių vaflių receptus žr. skyriuje „Receptai“).

NURODYMAS

- ▶ Kepdami figūrinius vaflius, tešlą paskirstykite ant visos figūrėlės. Antraip figūrėlės dalys gali likti neužpildytos.

- 6) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu **10**.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius išimkite tik plastikiniu ar mediniu šaukštu arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte prietaiso nepridegančios plokščių dangos.
- 7) Vafliniai riešutėliai / figūriniai vafliai iškepa maždaug per 3–4 minutes. Atlaisvinkite dangčio užraktą **10**, atidarykite dangtį ir išimkite vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius.
 - 8) Jei vaflinių riešutėlių / figūrinių vaflių nebekepsite, ištraukite tinklo kištuką iš elektros lizdo.
 - 9) Palaukite, kol vafliniai riešutėliai / figūriniai vafliai šie tiek atvės, ir nuo vaflinių riešutėlių / figūrinių vaflių krašto peiliu nupjaustykite tešlos perteklių (atsikišimus).

- 10) Vaflienius riešutėlius / figūrinius vaflius užpildykite norimu įdaru. Šiek tiek įdaro paskleiskite ir ant vafliinių riešutėlių / figūrinių vaflių krašto, uždėkite ant jų kitą tinkamą pusę taip, kad abi pusės suliptų sudarydamos tuščiaavidurę figūrėlę.

Vaflių kepimas

- 1) Pasirinkite ir įdėkite keičiamąsias kepimo plokštes „Vafliai“.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

► Jokiū būdu vienu metu nenaudokite dviejų skirtingų keičiamųjų kepimo plokščių.

- 2) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu 10.
- 3) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Užsidegs oranžinė kontrolinė lemputė „Power“ 11.
- 4) Kai prietaisas įkaista, užsidega žalia kontrolinė lemputė „Parengta naudoti“ 12.
- 5) Atidarykite dangtį ir ant abiejų apatinės keičiamosios kepimo plokštės vaflių kepimo skyrių ties viduriu užpilkite maždaug 2–3 didelius valgomuosius šaukštus vaflių tešlos.
- 6) Uždarykite dangtį ir užrakinkite jį dangčio užraktu 10.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

► Išimkite vaflius plastikine ar medine mentele arba kitu tinkamu nemetaliniu įrankiu, kad nepažeistumėte prietaiso nepridegančios plokščių dangos.

- 7) Vafliai iškepa maždaug per 5 minutes. Kepimo trukmė priklauso nuo naudojamos vaflių tešlos ir jūsų asmeninio skonio. Atlaisvinkite dangčio užraktą 10, atidarykite dangtį ir išimkite vaflius.
- 8) Jei daugiau vaflių nekepsite, ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

Valymas

ĮSPĖJIMAS! ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prieš valydami prietaisą pirmiausia iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.



Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Antraip gyvybei gali kilti elektros smūgio pavojus.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas atvės. Pavojus nusidenginti!

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- ▶ Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų valymo priemonių. Jos gadina prietaiso paviršių.
- ▶ Jokiu būdu neplaukite keičiamųjų kepimo plokščių ar prietaiso indaplovėje!

NURODYMAS

- ▶ Panaudoję, prietaisą kuo greičiau išvalykite. Palaukite, kol prietaisas atvės tiek, kad galėtumėte jį liesti nenusidėgindami. Tada lengviau pašalinti maisto produktų likučius.
- Korpusą valykite sausa arba šiek tiek sudrėkinta šluoste.
- Išimkite keičiamąsias kepimo plokštes ir plaukite jas šiltu vandeniu, įpylę šiek tiek ploviklio.
- Jei į ertmę po keičiamosiomis kepimo plokštėmis, kurioje įrengti spiraliniai kaitinimo elementai **2** **4**, pateko riebalų ar maisto produktų, atlikite šiuos veiksmus:
 - Nusausinkite riebalus ar kitus skysčius popieriniu rankšluosčiu.
 - Medine mentele arba mediniu iešmeliu pašalinkite pridegusius maisto likučius.
- Prieš vėl naudodami prietaisą visas dalis gerai išdžiovinkite.

Laikymas

- Valykite prietaisą, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.
- Laidą užvyniokite ant laido ritės **13**, o galą sutvirtinkite laido spaustuku.
- Prietaisą laikykite sausoje vietoje.

Triekčių šalinimas

Triektis	Priežastis	Šalinimas
Prietaisas neveikia.	Neįkištas į elektros lizdą tinklo kištukas.	Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą.
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Iškepę vafliniai riešutėliai / figūriniai vafliai / vafliai per tamsūs.	Vafliniai riešutėliai / figūriniai vafliai / vafliai per ilgai kepti.	Vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius / vaflius išimkite anksčiau.

Receptai

Vafliai

Sudedamosios dalys

- ◆ 250 g margarino arba sviesto
- ◆ 200 g cukraus
- ◆ 2 pakeliai vanilinio cukraus
- ◆ 5 kiaušiniai
- ◆ 500 g miltų
- ◆ 2 arbatiniai šaukšteliai kepimo miltelių
- ◆ 350–400 ml pieno

- 1) Plakite kiaušinius, kol suputos.
- 2) Sudėkite cukrų, vanilinį cukrų ir viską sumaišykite.
- 3) Supilkite tirpintą sviestą arba margariną.
- 4) Įmaišykite kepimo miltelius.
- 5) Nuolat maišydami pakaitomis po truputį pilkite pieną ir berkite miltus.
- 6) Visą maišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu, kol tešla taps vientisa.

Šokoladiniai vafLIAI

Sudedamosios dalys

- ◆ 150 g minkšto sviesto
- ◆ 3 kiaušiniai
- ◆ 150 g cukraus
- ◆ 100 g tarkuoto baltojo šokolado
- ◆ 250 g miltų
- ◆ 1 arbatinis šaukštėlis cinamono
- ◆ 50 ml pieno

- 1) Plakite kiaušinius, kol suputos.
- 2) Suberkite į juos cukrų, cinamoną ir viską sumaišykite.
- 3) Supilkite tirpintą sviestą arba margariną.
- 4) Nuolat maišydami pakaitomis po truputį pilkite pieną ir berkite miltus.
- 5) Galiausiai įmaišykite tarkuotą šokoladą.
- 6) Viską maišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu, kol tešla taps vientisa.

Pagrindinė vafliinių riešutėlių / figūrinių vaflių tešla

Sudedamosios dalys

- ◆ 400 g miltų
- ◆ 100 g cukraus
- ◆ 100 g minkšto sviesto
- ◆ 2 kiaušiniai
- ◆ 100 ml pieno
- ◆ ¼ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių

- 1) Sumaišykite sviestą, cukrų ir kiaušinius.
- 2) Į juos suberkite sumaišytus miltus ir kepimo miltelius.
- 3) Supilkite pieną.
- 4) Viską sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu.

NURODYMAS

- ▶ Vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius galite pripildyti įvairiausio įdaro, pavyzdžiui, marmelado, glajaus, riešutinio kremo, pudingo, jogurto, obuolių tyrės, karamelės, grietinėlės arba pikantiško įdaro, pavyzdžiui, šviežio sūrio, varškės su žolelėmis, „Aioli“ padažo, dzadzikio, lydyto gaudos sūrio ir kt.
- ▶ Vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius galite aplieti šokoladiniu glaistu arba glajumi ar apibarstyti cukraus pudra.

Saldi vaflių riešutėlių / figūrinių vaflių tešla

Sudedamosios dalys

- ◆ 500 g miltų
 - ◆ 200 g cukraus
 - ◆ 200 g sviesto arba margarino
 - ◆ 200 g grietinėlės
 - ◆ 3 kiaušiniai
 - ◆ 1 arbatinis šaukštelis kepimo miltelių
 - ◆ 1 pakelis vanilinio cukraus
- 1) Atskirkite dviejų kiaušinių trynius nuo baltymų. Kiaušinio trynių nepreiks.
 - 2) Sumaišykite sviestą / margariną, cukrų, vanilinį cukrų, 2 kiaušinio baltymus ir visą kiaušinį (kiaušinį su tryniu ir baltymu).
 - 3) Įmaišykite grietinėlę.
 - 4) Į juos suberkite sumaišytus miltus ir kepimo miltelius.
 - 5) Viską sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu.

NURODYMAS

- ▶ Saldžius vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius galite pripildyti įvairiausio įdaro, pavyzdžiui, marmelado, glajaus, riešutinio kremo, pudingo, jogurto, obuolių tyrės, karamelės arba grietinėlės.
- ▶ Vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius galite aplieti šokoladiniu glaistu arba glajumi ar apibarstyti cukraus pudra.

Sūri vaflinių riešutėlių / figūrinių vaflių tešla

Sudedamosios dalys

- ◆ 200 g miltų
- ◆ 125 g margarino
- ◆ 1 kiaušinis
- ◆ ¼ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- ◆ 1 žiupsnis cukraus
- ◆ ant peilio galo druskos

- 1) Sumaišykite margariną, cukrų, kiaušinį ir druską.
- 2) Į juos suberkite sumaišytus miltus ir kepimo miltelius.
- 3) Viską sumaišykite rankiniu maišytuvu didžiausiu greičiu.

NURODYMAS

- ▶ Sūrius vaflinius riešutėlius / figūrinius vaflius galite pripildyti įvairiausio įdaro, pavyzdžiui, šviežio sūrio, varškės su žolelėmis, „Aioli“ padažo, dzadzikio, lydyto gaudos sūrio ir kt.

Utilizavimas



Prietaiso jokia būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos direktyva 2012/19/EU dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų.

Prietaisą utilizuoti atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba komunalinei atliekų utilizavimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Kilus abejonų, susisiekite su atliekų šalinimo tarnyba.

Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių jūsų teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Prašome išsaugoti originalų kasos čekį. Jis reikalingas kaip pirkimo dokumentas.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai sutaisysime arba pakeisime. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį prietaisą ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą bei nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutaisius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytom dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Garantija netaikoma įprastai dylančiomis gaminio dalims, priskiriamoms susidėvinčių dalių kategorijai, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių, kepimo formų ar iš stiklo pagamintų dalių pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms. Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (pvz., IAN 12345).
- Gaminio numerį rasite prietaiso duomenų lentelėje, išgraviruotą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą prietaiso užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Svetainėje www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir programinės įrangos.

Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompennass@lidl.lt

IAN 278964

Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	92
Urheberrecht	92
Haftungsbeschränkung	92
Bestimmungsgemäße Verwendung	92
Lieferumfang	93
Entsorgung der Verpackung	93
Gerätebeschreibung	94
Technische Daten	94
Sicherheitshinweise	95
Austauschen der Wechselplatten	97
Einsetzen der Wechselplatten	97
Herausnehmen der Wechselplatten	98
Erste Inbetriebnahme	98
Bedienen	99
Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen	99
Waffeln backen	100
Reinigen	101
Aufbewahren	101
Fehlerbehebung	102
Rezepte	102
Waffeln	102
Schokoladenwaffeln	103
Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	103
Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	104
Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln	105
Entsorgung	105
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	106
Service	107
Importeur	107

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für den Anschluss und die Bedienung entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Bedienungsanleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich vorgesehen für das Backen von Waffeln, Waffelnüssen und Motiv-Waffeln.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Waffeleisen
- 2 Wechselplatten „Waffeln“
- 2 Wechselplatten „Waffelnuss“
- 2 Wechselplatten „Motive“
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie das Gerät, die Wechselplatten und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Arretierungen
- ❷ Heizschlange
- ❸ untere Halterungen
- ❹ Heizschlange
- ❺ Arretierungen
- ❻ hintere Halterungen

Abbildung B (Motiv-Waffeln):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung C (Waffelplatten):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen


Abbildung D (Waffelnüsse):

- ❷ obere Rastnasen
- ❸ untere und hintere Rastnasen
- ❹ vordere Rastnasen

Abbildung E:

- ❿ Deckelverriegelung
- ⓫ Kontrollleuchte „Power“
- ⓬ Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
- ⓭ Kabelaufwicklung


Technische Daten

Spannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
	Die Beschichtung der Wechsellatten ist lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- ▶ Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gerätes gelangt. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommen kann. Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder neben Gefäßen, die Flüssigkeit enthalten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um das Gerät auszuschalten.
- ▶ Öffnen Sie nie das Gehäuse des Gerätes.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Die Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Fassen Sie daher nur den Griff an.
- ▶ Lassen Sie das Gerät erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, die Wechselplatten austauschen oder es verstauen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen der fertigen Speisen. Das Gerät, sowie die Speisen sind sehr heiß.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer stabilen, rutschfesten und ebenen Stellfläche.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- ▶ Decken Sie das Gerät nicht ab, solange es in Betrieb ist.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur auf einer hitzebeständigen Unterlage.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Speisen nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Waffeisens nicht zu zerstören.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel und spitze Gegenstände.

Austauschen der Wechselplatten

Sie können zwischen 3 verschiedenen Wechselplatten wählen:

- Wechselplatten „Waffelnüsse“: zur Zubereitung von hohlen Waffelnuss-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.
- Wechselplatten „Waffeln“: zum Backen von Waffeln.
- Wechselplatten „Motiv-Waffeln“: zur Zubereitung von hohlen Waffelmotiv-Hälften, die man dann füllen und zusammenfügen kann.

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie die Wechselplatten austauschen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Austauschen der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

HINWEIS

- ▶ Achten Sie bei den Wechselplatten „Waffelnüsse“ und „Motiv-Waffeln“ immer darauf, die jeweils obere Wechselplatte in den oberen Teil des Gerätes zu installieren und die jeweils untere Wechselplatte in den unteren Teil des Gerätes. Orientieren Sie sich an den Abbildungen der Ausklappseite.

Einsetzen der Wechselplatten

- 1) Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Deckelverriegelung **10** lösen und den Deckel aufklappen.
- 2) Obere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die unteren Rastnasen **8** in die unteren Halterungen **3**.
- 3) Drücken Sie nun die oberen Rastnasen **7** auf die Arretierungen **1**, so dass die Rastnasen **7** unter die Arretierungen **1** springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 4) Untere Wechselplatte: Schieben Sie zuerst die hinteren Rastnasen **8** in die hinteren Halterungen **6**.
- 5) Drücken Sie nun die vorderen Rastnasen **9** auf die Arretierungen **5**, so dass die Rastnasen **9** unter die Arretierungen **5** springen und die Wechselplatte fest sitzt.
- 6) Drücken Sie einmal kräftig auf die Mitte der unteren Wechselplatte, um sicherzustellen, dass diese sicher eingesetzt ist.

Herausnehmen der Wechselplatten

- 1) Obere Wechselplatte: Schieben Sie die Arretierungen ❶ nach oben und kippen Sie gleichzeitig die Wechselplatte nach vorne, so dass Sie diese aus den unteren Halterungen ❷ herausheben können.
- 2) Untere Wechselplatte: Ziehen Sie die Arretierungen ❸ nach vorne und heben Sie die Wechselplatte an, so dass Sie diese aus den hinteren Halterungen ❹ herausziehen können.

Erste Inbetriebnahme

Führen Sie die folgende Prozedur mit jedem der 3 Wechselplattenpaare durch.

- Reiben Sie einmalig die Antihafbeschichtung der Wechselplatten mit zum Kochen geeignetem Öl ein.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor dem Wechseln der Wechselplatten abkühlen! Verbrennungsgefahr!

- Setzen Sie ein Paar der Wechselplatten in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- Schließen Sie das Gerät und verriegeln Sie es mit der Deckelverriegelung ❿.
- Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.

HINWEIS

- ▶ Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Wechselplatten und das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

Waffelnüsse/Motiv-Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffelnüsse“ oder „Motiv-Waffeln“ und setzen Sie diese ein. Achten Sie dabei darauf die obere Wechselplatte in der oberen Hälfte des Gerätes zu montieren und die untere Wechselplatte in der unteren Hälfte.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ **11** leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ **12** auf.
- 5) Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 1/2 TL Teig (Rezepte für Waffelnüsse und Motiv-Waffeln siehe Kapitel „Rezepte“) in jede der Formen/Motive der unteren Wechselplatten.

HINWEIS

- ▶ Achten Sie bei den Motiv-Waffeln darauf, dass Sie den Teig über alle Teile des Motivs verteilen. Ansonsten kann es passieren, dass Teile des Motivs nicht ausgefüllt werden.

- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung **10**.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzlöffel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

- 7) Nach ca. 3 - 4 Minuten sind die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln fertig. Lösen Sie die Deckelverriegelung **10**, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mehr zubereiten wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 9) Lassen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln etwas abkühlen und schneiden Sie überschüssigen Teig vom Rand der Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mit einem Messer ab (entgraten).

- 10) Füllen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln mit der gewünschten Füllung. Verteilen Sie ein wenig der Füllung auch auf dem Rand der Waffelnüsse/Motiv-Waffeln und legen Sie das passende Gegenstück darauf, so dass die beiden Hälften zusammen kleben und eine Hohlkörperfigur entsteht.

Waffeln backen

- 1) Wählen Sie die Wechselplatten „Waffeln“ und setzen Sie diese ein.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie niemals zwei verschiedene Wechselplatten gleichzeitig.

- 2) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die orangene Kontrollleuchte „Power“ 11 leuchtet.
- 4) Sobald das Gerät aufgeheizt ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ 12 auf.
- 5) Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie etwa 2 - 3 große EL Waffelteig mittig in jede der beiden Waffelbackflächen der unteren Wechselplatte.
- 6) Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn mit der Deckelverriegelung 10.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Entnehmen Sie die Waffeln nur mit einem Kunststoff- oder Holzspatel oder einem anderen geeigneten, nichtmetallischen Gegenstand, um die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zu zerstören.

- 7) Nach ca. 5 Minuten sind die Waffeln fertig. Diese Zeitangabe kann, je nach verwendetem Waffelteig und persönlichem Geschmack, variieren. Lösen Sie die Deckelverriegelung 10, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Waffeln.
- 8) Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen wollen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.



Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Das greift die Oberfläche des Gerätes an.
- ▶ Reinigen Sie die Wechselplatten oder das Gerät keinesfalls in der Spülmaschine!

HINWEIS

- ▶ Warten Sie mit der Reinigung nicht zu lange. Warten Sie, bis sich das Gerät soweit abgekühlt hat, dass Sie es ohne Verbrennungsgefahr anfassen können. Dann lassen sich die Lebensmittelreste besser entfernen.
- Das Gehäuse reinigen Sie mit einem trockenen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Lappen.
- Nehmen Sie die Wechselplatten ab und reinigen Sie die Wechselplatten in warmem Wasser und geben Sie etwas Spülmittel hinzu.
- Sollten Fett oder Lebensmittel unter die Wechselplatten in den Raum, in welchem sich die Heizschlangen **2** **4** befinden, gelaufen sein, gehen Sie folgendermaßen vor:
 - Tupfen Sie Fett oder andere Flüssigkeiten mit einem Stück Küchenpapier ab.
 - Entfernen Sie festgebrannte Rückstände mit einem Holzspatel oder kleinem Holzspieß.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem erneuten Gebrauch gut ab.

Aufbewahren

- Wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung **13**.
- Bewahren Sie den Gerät an einem trockenen Ort auf.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln werden zu dunkel.	Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln waren zu lange im Gerät.	Nehmen Sie die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln/Waffeln eher heraus.

Rezepte

Waffeln

Zutaten:

- ◆ 250 g Margarine oder Butter
- ◆ ca. 200 g Zucker
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 5 Eier
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 350 - 400 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Rühren Sie das Backpulver unter.
- 5) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Schokoladenwaffeln

Zutaten:

- ◆ 150 g weiche Butter
- ◆ 3 Eier
- ◆ 150 g Zucker
- ◆ 100 g geriebene weiße Schokolade
- ◆ 250 g Mehl
- ◆ 1 TL Zimt
- ◆ 50 ml Milch

- 1) Rühren Sie die Eier schaumig.
- 2) Geben Sie den Zucker und den Zimt hinzu und verrühren Sie alles.
- 3) Geben Sie die zerlassene Butter oder Margarine hinzu.
- 4) Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch und das Mehl abwechselnd nach und nach hinzu.
- 5) Als letztes heben Sie die geriebene Schokolade unter.
- 6) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer, bis ein glatter Teig entsteht.

Basisteig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 2 Eier
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ ¼ TL Backpulver

- 1) Vermengen Sie die Butter, den Zucker und die Eier.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Geben Sie die Milch hinzu.
- 4) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- ▶ Die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell, Sahne oder für herzhaftere Füllungen Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzener Gouda usw.
- ▶ Sie können die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Süßer Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 200 g Zucker
- ◆ 200 g Butter oder Margarine
- ◆ 200 g Schmand
- ◆ 3 Eier
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker

- 1) Trennen Sie von zwei Eiern das Eigelb und das Eiweiß. Das Eigelb wird nicht benötigt.
- 2) Vermengen Sie die Butter/Margarine, den Zucker, den Vanillezucker, die 2 Eiweiße und das ganze Ei (Eigelb und Eiweiß).
- 3) Rühren Sie den Schmand unter.
- 4) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 5) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- ▶ Die süßen Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Marmelade, Zuckerguss, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Joghurt, Apfelmus, Karamell oder Sahne.
- ▶ Sie können die Waffelnüsse/Motiv-Waffeln auch mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss überziehen oder Puderzucker darüber streuen.

Salziger Teig für Waffelnüsse/Motiv-Waffeln

Zutaten:

- ◆ 200 g Mehl
- ◆ 125 g Margarine
- ◆ 1 Ei
- ◆ ¼ TL Backpulver
- ◆ 1 Prise Zucker
- ◆ 1 Messerspitze Salz

- 1) Vermengen Sie die Margarine, den Zucker, das Ei und das Salz.
- 2) Vermischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es hinzu.
- 3) Vermengen Sie alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

HINWEIS

- ▶ Die salzigen Waffelnüsse/Motiv-Waffeln können Sie mit verschiedensten Zutaten füllen:
Zum Beispiel mit Frischkäse, Kräuterquark, Aioli, Tzatziki, geschmolzenem Gouda usw..

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 278964

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

09/2016 · Ident.-No.: SWEW750A2-092016-1

IAN 278964